

**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE **3^ SEZ H** indirizzo Cucina

DOCENTE: Cunsolo Natalino

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DEL SECONDO ANNO.

➤ **Modulo 1 :Il mondo della ristorazione**

1. Le aziende della ristorazione.

➤ **Modulo 2 : Struttura e organizzazione dei locali**

2. La sala ristorante.

3. Il bar.

4. Il personale.

5. La sicurezza e l'igiene.

Modulo 3 : L'offerta ristorativa(livello intermedio)

UD 1:Le occasioni di servizio.

1. Servizi particolari.

UD 2: Il menu.

1. La classificazione dei menu;

2. La costruzione del menu;

3. La carta dei vini e le altre carte;

4. La bar list.

UD 3: Il coordinamento tra i reparti.

1. Le componenti dell'offerta ristorativa;

2. I rapporti tra i reparti.

3. Il coordinamento tra i reparti nel servizio banqueting.

Modulo 4 : Il lavoro di sala(livello intermedio)

UD 1: La mise en place della sala.

1. Le fasi della mise en place;

2. La mise en place della tavola.

UD 2: Il servizio di sala.

1. Abilità preliminari;

2. I metodi di servizio;

3. Lo sbarazzo.

UD 3: Il servizio della prima colazione.

1. Orari e modalità del servizio;

2. I prodotti;

3. La mise en place;

4. Il momento del consumo;

5. Il servizio ai piani.

UD 4: Il rapporto con il cliente.

1. L'obiettivo della customer satisfaction;

2. I clienti con bisogni speciali;

3. La prenotazione;

4. L'accoglienza;

5. La compilazione e il servizio della comanda;

6. La gestione dei reclami;
7. La presentazione del conto.

Modulo 5: Il lavoro di bar(livello intermedio)

UD 1: Il servizio di bar.

1. La mise en place del banco;
2. Riordino e pulizia del locale;
3. Abilità preliminari.

UD 2: La caffetteria.

1. Il caffè;
2. Il cappuccino e altri derivati del caffè;
3. Il tè e gli altri infusi;
4. La cioccolata.

UD 3: I cocktails (liv. base)

1. Definizione e composizione;
2. Categorie dei cocktails;
3. Preparazione e servizio;

Modulo 6: Le basi della sommellerie(livello intermedio)

UD 1: La produzione del vino.

1. L'enologia;
2. Le fasi di produzione del vino;
3. Le vinificazioni;
4. Le denominazioni d'origine;
5. I vini del territorio.

UD 2: Il servizio del vino

1. L'organizzazione del servizio;
2. L'attrezzatura del sommelier;
3. La cantina;
4. La successione dei vini a tavola;
5. La decantazione;
6. Il servizio dei vini a tavola.

MODULO 7: IL TERRITORIO

UD 1: I prodotti del territorio.

1. I prodotti DOP
2. I prodotti IGP

Educazione civica

Impresa pubblica e privata; il contributo alla crescita economica del territorio.

Argomento. Il controllo della produzione, lavorazione, commercializzazione di prodotti, servizi della filiera di riferimento.

Il Docente

Soverato, 09\06\2025

ALUNNI.....

...

.....

.....

